

# **EXOTIC CAKE**

☐ Livello avanzato

TORTA DA FORNO AL GUSTO ESOTICO.

## **PASTA FROLLA**

## INGREDIENTI

**TOP FROLLA** 

burro 82% m.g. zucchero semolato uova intere

#### PREPARAZIONE

1000g - Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un

350g impasto ben amalgamato.

120g - stendere la pasta con la sfogliatrice allo spessore di 3-4 mm.

150g

## **RIPIENO AL COCCO**

## INGREDIENTI

**GRANCOCCO** 

acqua

#### PREPARAZIONE

500g - Mischiare gli ingredienti insieme e comprire con pellicola.

100g

## **RIPIENO ALL'ANANAS**

#### INGREDIENTI

FRUTTIDOR ANANAS

foglie di menta - O SCORZE DI LIME

#### **PREPARAZIONE**

250g - Mischiare gli ingredienti insieme con l'aiuto di un minipimer.

## **CREMA AL FRANGIPANE**

INGREDIENTI

burro 82% m.g.

**AVOLETTA** 

uova intere - TEMPERATURA AMBIENTE farina

PREPARAZIONE

500g - Mischiare in planetaria il burro e l'avoletta.

1000g - Unire le uova.

500g - e finire aggiungendo la farina.

250g

## **Composizione finale**

- Ricoprire un anello con la pasta da frolla.
- Tagliare con un coppapasta a forma di ananas il fondo della frolla.
- Insirerire nello spazio realizzato, un ananas realizzato con la pasta di frolla al cacao.
- Inserire sul fondo uno strato di crema al cocco.
- Coprire lo strato al cocco con uno strato sottile di ananas.
- Chiudere il tutto con il frangipane alla mandorla, lasciando mezzo centimetro dalla fine dello stampo.
- cuocere la torta a 160°C per 30-35 mimnuti.
- Una volta sformata lasciar riposare per un ora.
- Posizzionare una teglia sopra la torta e girarla, così da lasciare la forma di ananas in superfice.
- con l'aiuto di un pennello, spennellare la torta con il bliz per renderla lucida.
- Spolverare il bordo della torta con l'happycao.



**RICETTA CREATA DA:** 

**MIRKO SCARANI** 

**PASTICCIERE**